

Marie Christensen fortæller

Lydoptagelse 7. december 1979. Marie Christensen, Øster Hornum, fortæller om barndomshjemmet, tækning med rughalm, tjenestepige i Tostrup og Tårup, faderens småhåndværk, smør og ost, slagtning og baigning. Nedskrevet af Niels Nørgaard Nielsen.



Landejendom som Marie Christensen voksede op i; denne er fra Byrsted

Man kan kalde mit barndomshjem et lille hus med to stuer, et køkken og et bryggers. Min fars mor var der også, hun boede hos os. De møbler, vi havde, var borde, stole og et stort skab, som man brugte den gang. Der var lergulve overalt i huset, også i stuerne og i køkkenet, så vi skulle ikke ned på knæ for at vaske dem, de skulle fejles. I bryggerset var der i stedet stenpikning så vidt jeg husker, for det brugte man jo dengang, sådan nogle pæne små sten på størrelse med en hånd. I køkkenet var der hverken bord eller stole, kun et arnested, hvor vi lavede mad. Vi stillede gryden på sådan en trefod. Det var ikke skønt at arbejde med. Lidt længere inde i arnestedet var ovnen, hvori vi bagte brød. Det var heller ikke så skønt at have med at gøre. Vi fyrede med lyng, når vi skulle bage. Vi fyrede også med hedetørv, som vi gravede ude i heden. Sådan nogle tørv var på størrelse med en sofapude. Vi var bange, når vi skulle ud i heden for at rejse de tørv, far havde gravet derude, for der var så mange hugorme under dem. Far havde en særlig spade til at grave tørv med. Skaftet var buet på en bestemt måde, og selve spaden var helt flad. Først gravede han tørv løs, og så jagede han spaden ind under den, fik den løs og vendte den, så den kunne ligge og tørre. Når de så var tørre, skulle vi knægte ud og få dem rejst. Det foregik på den måde, at vi rejste dem op og satte dem på højkant to og to. Tørvne skulle så stå på den måde et godt stykke tid, inden de skulle "rifles"; det var at de blev stablet op, så de stod i en stor spids. Der skulle de så stå igen et stykke tid for at blive helt tørre. Når de så var tørre, skulle de køres hjem. Det var far, der kørte vognen forspændt vores hest. Somme tider lånte vi en ekstra hest til at hjælpe til med at trække vognen. Der hjemme opbevarede vi alle tørvne i en stor tørvestak uden for. For at de skulle kunne fyres med skulle de jo være tørre, så vi har nok lagt noget over stakken. Min mor hentede tørvne udenfor i en stor stak, når de skulle bruges. Lyngen, som vi også fyrede med, hentede vi ude i heden her udenfor byen, hvor der jo stadig er lyng. Til at slå lyng med, brugte vi en lyng-le. Det blev så kørt hjem i en stak. Når det skulle bruges, rev man det ud af stakken med et redskab med en krog på, og så stod vi på den måde og hakkede det løs. Herefter tog mor det i armene og bar det ind. Lyngen var ikke bundet sammen i knipper. Til at holde varmen i stuen fik vi varmen fra den slags gammeldags kakkelovne, hvori der blev fyret ude fra arnestedet i køkkenet. Det var noget grimt noget. Der kunne let komme en klat sod og falde ned i gryden. Det var ikke skønt. Inden for i arnestedet var så bageovnen, hvor vi fyrede med lyng, når der skulle bages brød. Fra arnestedet fyrede vi også i ovnen i stuen. Der brugte vi hedetørv. I ovnen i stuen var der et lille rum, hvor der kunne stå en lille gryde. I køkkenet var der nu også et køkkenbord, der stod fast, et fast bord. Når vi skulle spise, sad vi inde i stuen. Vi havde faste pladser. Far sad ved enden af bordet. Min mor sad også med ved bordet. Tallerkenerne havde plads i en tallerkenrække på væggen. Vi sov i den samme stue, som vi spiste i. Der var to senge i enden af hinanden, sådan et par kasser, kan vi kalde det. Det var ikke senge, som vi kender det nu om dage. Det var nogle fjæl, der var slået sammen, og så var der halm i bunden, og det var vi bange for, for det var der jo mus i. Oven på halmen lå noget gammelt sengetøj, et gammelt dynevår uden fjer i. Fjerene var brugt til noget andet. Sådan

noget var jo godt nok til os. Ovenpå igen var der lagen på. Vi sov som sagt alle sammen inde i stuen i de her to indelukkede senge, hvor der kun var et lille hul at kravle ind ad. I hver seng var der altid i hvert fald to og sikkert en 3-4 stykker. Vi var syv børn i familien, og vi var der alle sammen.



Tørvene køres hjem forspændt en enkelt hest

Hvordan min far skaffede penge til familien, kan jeg såmænd ikke huske, men det gik, vi led ingen nød. Af dyr havde vi en hest og et par køer til at malke. Hesten blev brugt til at køre tørv hjem med og blev brugt til at pløje og harve. Vi havde også en lille gris. Dyrene stod i et lille kohus, der var bygget sammen med huset, det var sådan et lille krogsted, som man kaldte det. Kohuset kaldte vi ”nøset”. Min far var

tækkemand. Han gik ud og tækkede rundt omkring, hvor de ville have ham til at tække. Man sendte bud efter ham. Min mor var også med til at tække. Hun var med til at tække Vævers gård, den store gård i Øster Hornum, da den var blevet bygget op igen efter en brand. Hun hjalp til med at sy indefra, når han tækkede. Jeg har aldrig selv været med til at tække, men jeg tror godt, at jeg selv kunne, og jeg kan nok fortælle, hvordan det foregik. Der blev tækket med godt rughalm. Man brugte en lang stang, hvorpå man gik, når man tækkede. Den var hængt på i hver ende i nogle jernkroge. Hvad sådan en stang hed, kan jeg ikke huske. Min mor sad så indenfor. De havde en stor, lang tækkenål, som man syede halmen fast med. Halmen havde man i nogle bundter, som man kaldte en ”børing”. De blev forket op til ham på taget af karlene på gården, hvor han tækkede. Halmen blev så lagt ud, og far sad så udenfor og syede, mens der var en anden, der sad indenfor, tog nålen fra ham og jagede den ud til ham igen, og sådan gik det jo. Når han tækkede, brugte han også et andet redskab, et tækkebræt, der var et bræt med små huller i. Det brugte han til at gøre taget pænt med – med det bankede han stråene på plads. Når taget skulle sluttet af, blev der lagt mønningstørv øverst over tagryggen. Det var nogle lange, grønne tørv, gravet op nede fra engen.

Selv kom jeg tidligt til at bestille noget. Jeg kom i gang så tidligt, som jeg kunne. Skoletiden skulle jo passes, og vi gik i skole fire dage om ugen, måske var det seks dage om ugen. Om der var forskel på skolegangen sommer og vinter, kan jeg ikke huske. Da jeg var lille, skulle jeg hjælpe til med alt, hvad der var at gøre. Jeg kom ud at tjene hos nogen, der vidste, at jeg var hjemme. De kom så og fæstede mig. De, der fæstede mig, blev enige med min far om min løn, og så var jeg fæstet. Jeg skulle så møde novemberdag i min plads. Da var jeg fjorten år. Det første år efter jeg var blevet konfirmeret, gik jeg nede på Store Restrup i haven og lugede og sådan noget. Derefter kom jeg ud at tjene i Tostrup ved Sønderholm. Det første, der skulle ske om morgenen her var, at jeg skulle ud og malke, og derefter skulle vi ind og have dovre, som vi kaldte det den gang. Det var noget før klokken otte, for dengang skulle man jo tidligt op. Efter vi havde fået dovre, skulle vi til at gøre rent, vaske op og feje og sådan noget. I det hus, hvor jeg kom til at tjene, var der ikke lergulv, men stengulv lagt med almindelige sten. Inde i stuen var der fjælgulv. Fjælgulvet skulle vaskes, og så skulle vi ned på knæene og vaskes stykke for stykke, sådan gjorde vi dengang. Gulvet var ikke ferniseret dengang, det kom først senere. Den gang havde vi hvide gulve uden fernis på, og de var godt nok pæne, men de krævede noget arbejde, for de skulle skures med en skurevisk lavet af halm. Man brugte sand og grøn sæbe, som blev smurt på den her skurevisk, og så skurede vi løs. Bagefter skulle det vaskes af. Sådan blev vi ved stykke for stykke, indtil gulvet var færdigt. Nogen steder brugte man at strø sand på gulvet efter det var blevet skuret. Det var der, hvor man brugte at gå inde i



Køkken med brændselskomfur

spiste dog af tallerkner, men kartoflerne blev altså hældt ud på bordet uden at være skrællet, de blev jo pillet.

Om eftermiddagen skulle vi jo, når vi var færdige med at spise, have ryddet af bordet og vasket op, og så skulle vi jo til dagens gerning. Det kunne være, vi skulle ud at arbejde i marken og luge og binde op, og var der noget, der skulle køres hjem, skulle vi jo forke. Vi skulle jo hjælpe til med det hele. Den gang var der noget at bestille, de har det godt nu om dage. Om aftenen havde vi jo fri. Da kunne det være, vi spillede kort, eller jeg skulle hjem og besøge min far og min mor. Fra Tostrup til Sønderholm Hede, hvor mine forældre boede i et lille hus, var der jo ikke ret langt. Det gjorde jeg tit. Så gik det med musik og sang. Min bror spillede harmonika, og min far ville så gerne, at vi sang. Så sang vi og gjorde ved og spillede kort. Det gik godt den gang. Vi sang viser, men hvad viser vi sang, kan jeg ikke huske, men tiden den gik godt, og når min bror spillede harmonika, var der fut i det. Vi holdt sjældent fest, men næsten hver dag kom der nogle og så til os.

Jeg blev konfirmeret i Nibe, for jeg tjente jo på den tid i Tårup, tæt på Vokslev. Jeg gik så derfra og til Nibe to gange om ugen, tirsdag og fredag. Præsten boede ovenpå på Hotel Phønix i Nibe. Der var en gang, jeg skulle til præsten. Det regnede, og det var en fredag, og jeg glemmer det aldrig. Vi havde jo kun lidt at gøre med, så min søster havde givet mig et par sko, jeg kunne gå til præsten i. Det var knapsko. Dem kom jeg også i, og jeg kom af sted. Dengang jeg så kom til Vokslev og op ad bakken, så gik knapperne af mine sko, og de ville ikke hænge ved, og jeg kunne ikke gøre noget ved det, og det regnede jo den dag, så det pladrede. Jeg vidste jo aldrig hvad jeg skulle gøre og jeg stod der i regnen. Jeg trak så af mine sko og af mine strømper, og så spadserede jeg til Nibe i mine bare ben ned til præsten. I kan tro, Marie hun var ked af det den dag. Den gang jeg så kom ind til præsten, jeg gik bare ind der, der lå pigen og vaskede gulv, og jeg sagde, at jeg gerne ville snakke med præsten. ”Ja, vær’s go”, sagde hun, ”gå bare ind”. Jeg gik ind. Det første præsten sagde til mig: ”I bare ben, er det en manér?”. Da jeg kom hjem og fortalte det, sagde far: ”Du skulle have sagt til ham, at dine sko gik i stykker på vej herved, så havde han nok givet dig nogle nye”. Men det tror jeg nu ikke, at han havde gjort. Jeg var så ked af det den dag, det var ikke skønt. Foruden præsten var der to mænd mere til at høre mig i min lektie. Det var fordi jeg skulle konfirmeres den 3. oktober, og jeg fyldte først mit fjortende år den 15. november. Derfor skulle jeg ned og høres på min lektie bagefter. Der var to mænd mere foruden præsten. Jeg kan lige så tydeligt huske, da jeg gik henover torvet bagefter de her tre mænd, når jeg skulle hen på skolen og høres i min lektie. Men det gik. Til præst skulle vi lære katekismus og salmer og sådan noget.



"Sme-Jens" fra Hæsum fletter en kurv

Min far lavede også vidjekurve. Han gik oppe i heden og skar vidjer af vidjebuske, som også er der den dag i dag. Vidjerne bar han selv hjem i store bundter på ryggen i store knipper. Af dem lavede han de pæneste kartoffelkurve eller vidjekurve, som vi kaldte dem. Kurvene lavede han om aftenen, når han kom hjem fra sit arbejde. Jeg tror godt, jeg kan lave én! Først lavede han en lille bund af vidjer. Der var nogle vidjer, der gik ud fra bunden og arbejdede så til bunden var blevet stor nok. Når han så skulle til at lave siderne, satte han andre vidjer i siden af bunden og arbejdede sig op. Han satte også ører på, de blev lavet samtidig med kurven og var flettet sammen med siden. Og så var den færdig. Far lavede mange andre ting, han kunne lave alting. Koste lavede han også. De blev lavet af lyng og blev kaldt en liim. Han reparerede også seletøj, og det var han også god til. Til det arbejde brugte han en syl og en lang nål.

Selv har jeg været med til at brygge øl. Det foregik sådan: Øllet blev lavet af malt, som blev hentet nede hos mølleren. Malten blev lavet af byg, og så blev det lagt i et stort kar, hvor der først var lagt noget pæn halm i bunden. Herpå blev lagt tre store kampesten for at holde halmen nede. Oveni det blev malten hældt derned og overhældt med kogt vand. Humle skulle der også tilsættes. Humlen købte vi; vi dyrkede den ikke, men det var der dog nogle, der selv gjorde. Øllet skulle så stå og trække en tid. Der blev også tilsat gær om aftenen, og så skulle det stå og gære. Hvor længe kan jeg ikke huske, men når det havde trukket og gæret, så var det blevet til øl. Øllet skulle også skummes med en stor flad ske, en skummeske, der var huller i. Så var der sådan en lang stang, en ølstang kaldte vi den. Den blev skruet i bunden af karret og så rendte øllet nedenunder og ned i en spand. Så var det færdigt. Der blev lavet både godt øl og tyndt øl, tykt øl og tyndt øl. Det tykke skulle gemmes til jul. Vi bryggede tit, for vi skulle have øl med i marken, vi havde en stor "munk" med i marken og af den drak vi alle sammen. Når vi fik øl derhjemme, drak vi af et stort krus, ølkruset eller ølkanden. Øllet blev opbevaret i en tønne i spisekammeret eller i kælderen. På tønden var en hane, og så kunne vi gå ned og tage et krusfuld.

Jeg har også været med til at støbe lys. Når vi skulle støbe lys, foregik det ved, at vi først hældte varmt vand i smørkærnen, som vi jo normalt brugte til at kærne smør i. Deri kom vi fåretalg, som blev opløst i det varme vand og lagde sig øverst. Heri dyppede vi vægerne, som hang løst fra en slags stage. Når vi så mange gange efter hinanden dyppede vægerne i det varme fåretalg, fik de efterhånden den rette tykkelse. Efter hver gang lysene var blevet dyppet i den varme fåretalg, blev de hængt til tørre i lange baner. Vi brugte jo mange af de her stager med væger på. Som tørrestativ brugte vi et gammelt bord, som fik taget bordpladen af. Når vi så var kommet hele rækken af stager igennem, var den første blevet så tør, at den kunne blive dyppet igen. Og sådan blev vi ved til lysene havde den rette tykkelse. Vi kunne jo lave dem så tykke eller tynde, som vi ville. Jo flere gange vi dyppede lyset, jo tykkere blev det jo. De tynde kaldte vi væger og var beregnet til at sætte i en stage, som vi gik rundt med i hånden. Det var ikke skønt, når vi skulle gå rundt med sådan nogen. De tykke lys skulle gemmes til jul. Til normal belysning inde brugte vi dog petroleumslamper. Vægerne vi dyppede i fåretalget købte vi.

Smør blev jo lavet af fløden fra mælken, og så havde vi jo en kærne, som havde en lang kærnestang, og den skulle vi arbejde med, indtil fløden i kærnen var blevet til smør. Når så smørret var taget ud af kærnen, kom det i smørtruget, og der blev æltet salt i. Derefter blev smørret sat ind i spisekammeret i et fad med låg på og taget af efterhånden som vi fik brug for det. Der

var nok også nogen, der solgte noget af deres smør, men det gjorde vi nu ikke. Der kunne godt være kommet kohår eller lidt halm ned i smørret, så det blev rensed inden brug. Når man så havde taget smørret op af kærnen, havde man jo taget det bedste fra. Det der så var til rest var kærnemælken, som vi brugte til at drikke af eller til at lave ost af. Først varmede vi kærnemælken, så det ”rendte sammen”, og resten, det tynde, som vi kaldte vallen, hældte vi fra ved at lade det løbe gennem et stykke klæde. Den færdige ost æltede vi kommen i. Vallen var rigtig god til mange ting, for der var mange vitaminer i den.



Grisen er slagtet og skæres ud i passende stykker

Når der skulle slagtes gris, var det jo først om at gøre at få taget dyret af med livet. Den gang blev de jo ikke skudt, som man gør nu om dage. Slagtningen foregik i bryggerset. Grisen fik først bundet fødderne fast på en stige, der blev lagt hen over et kar, og så blev den stukket med en skarp kniv i halsen. Kniven blev ligefrem jaget igennem halsen på grisen, og så kom blodet, som der blev lavet blodpølse af. Sikke herlige blodpølser, der kunne laves. Tarmene brugte vi jo til at lave pølserne i. Først blev tarmene rensed og blodet kom deri sammen med nogle gryn, rosiner og fedt. Det blev så alt sammen kommet i tarmene ved hjælp af et pølsehorn, hvoraf det øverste var lavet af et kohorn. For at få det ned i tarmene måtte man stoppe det gennem pølsehornet. Pølserne blev kogt i gruekedlen, og vi kunne spise af dem, hvor var de dejlige.

Når grisen var stukket, blev grisen skoldet i kogende vand fra det store kar. Herefter kunne vi tage fat på først at få alle hårene skrabet af med en kniv, og så skulle grisen parteres i flere afdelinger. Grisen hang så der på stigen, og man gik i gang med at skære den ud. Skinken blev røget inde i skorstenen, hvori den blev hængt op. Leveren blev brugt, men lungen brugte vi ikke så vidt jeg kan huske. Nogle steder har man brugt lungen til specielle retter. Der blev så lavet rullepølse og medisterpølse. Vi havde jo ikke fryser den gang, men kødet blev kommet i et stort kar og saltet ned. Oven på kødet blev der lagt store, rene kampesten. Saltlagen blev så hældt over flæsket, når den var blevet kold. Saltkarret stod nede i kælderen, hvis man havde sådan én. Det var ikke nemt den gang.

Når der skulle bages, skulle vi først til møllen for at få noget mel. Melet kom så i et stort dejkar, der var som et langt trug. Det gjorde vi, når der skulle bages rugbrød. Om natten skulle konen altid op for at se til dejen for at sikre, at det ikke løb ud over kanten. Sådan var skikken alle de steder, jeg har været, det var mærkeligt. Dejen til det fine brød blev lagt i flatten, som var en stor firkantet ting af træ, vel 20 cm på hver led. Det skulle også hæve natten over. Til at hæve brugte man gær til det fine brød og surdej til rugbrødet. Surdejen blev formet til en rund kugle, som gemtes til næste gang, der skulle bages, og den blev så blandet i dejen til det ny brød næste gang, der skulle bages. Oven på surdejen blev der lavet et kors med en finger, og dette kors blev fyldt med salt. Der blev vel bagt 14 til 15 brød ved hver bagning. Børnene fik en lille kage hver gang der blev bagt. Den formede de selv, og sad der og trillede deres kage.

Til jul bagte vi pebernødder. Der var også nogen, der bagte rosinbrød, en slags gærkage. Det var vist ikke så godt. Det var meget nemmere for dem, der havde komfur, men det havde vi jo ikke.